



PASTA AL CHIPOTLE

Ingredientes:

- 400 ml de crema
- 1 paquete de queso crema
- 2 chiles chipotle de lata sin semilla
- 2 cucharaditas de caldo de pollo en polvo
- 350 g de pasta tagliatelle cocida como indican las instrucciones y escurrida
- 2 pechugas de pollo en bistec, asadas y cortadas en tiras
- Perejil finamente picado para decorar

Procedimiento:

1. Licúa la crema con el queso crema, los chiles chipotle y el caldo de pollo. Vierte a una cacerola y lleva al fuego deja cocinar por 15 minutos hasta que espese ligeramente, retira del fuego.
2. Baña con la salsa anterior la pasta previamente cocida coloca las tiras de pollo asadas, espolvorea un poco de perejil y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4